



## Poissons

	entrée	/	plat
Feuilleté Gambas & St. Jacques sauce crème à l'ail	29 €		41 €
Duo de Sandre & Skrei sauce Crémant aux pistils de safran	29 €		41 €
Pavé de sandre rôti sur peau risotto crémeux aux petits pois et champignons chanterelles	29€		41€
Médaille de lotte rôti au thym sauce homardine	32 €	/	
Trio de poissons sautées sur fines tagliatelles sauce homardine (lotte, sandre, saumon)		/	42 €
Variation de poissons sautés en nage de curry rouge – lait de coco sur lit de légumes ( 2 gambas, poisson blanc et saumon)		/	39 €
Cassiolette de poissons & fruits de mer aux fines herbes (2 pers.) <i>Homard, gambas, St. Jacques, lotte, sandre, cabillaud...</i> servi en cocotte			92 €
<b>Végétarien</b> : Risotto crémeux aux petits pois et champignons chanterelles garni de pointes d'asperges et légumes			30 €
Tofu fumé sur légumes, sauce curry rouge – lait de coco			26 €

## Viandes

Duo d'agneau ; Couronne à la Provençale (sous croûte de persil) & raviole d'épaule moelleuse, jus au vin rouge			40 €
Joue de veau moelleuse sur mousseline de céleri, jus au thym			35 €
Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert (2 pers.)	200g / pers.		68€
	300g / pers		82€
Tagliata de filet de bœuf, frites & salade au vinaigre de vin rouge			35 €
Filet de Cheval grillé, jus Balsamique aux poivrons grillés, frites			38 €
Cassiolette de rognons de veau relevée à la moutarde « à l'ancienne »			27 €
Suprême de pintade fermière sur fines tagliatelles aux truffes			34 €
Suprême de pintade fermière sur légumes au curry rouge – lait de coco			30 €

### Allergies, intolérances alimentaires:

Chers clients, si vous avez une allergie ou une intolérance envers un produit alimentaire, veuillez le signaler au service au moment de la commande. La cuisine va modifier les plats demandés de façon, que vous puissiez les déguster sans risque pour votre santé.

# Desserts

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS		16 €
ASSORTIMENT GOURMAND (Vacherin glacé, crème brûlée, tarte crémeuse au citron, sorbet framboise-griotte)		16 €
TARTE CRÉMEUSE AU CITRON & glace au chocolat blanc, coulis kumquats		15 €
SOUFFLÉ CHOCOLAT CHAUD & glace pomme-caramel		15 €
CRÊPE SUZETTE flambée en salle & glace vanille Bourbon		17 €
TRIO DE SORBETS EXOTIQUES sur carpaccio d'ananas et fruits frais		15 €
Assiette de fruits frais		12 €
Vacherin glacé, coulis framboise		12 €
Dame Blanche		12 €
Café gourmand		15 €
Coupe Glacé	2 boules	7,4 €
	3 boules	10,6 €
<i>Parfums</i> : vanille Bourbon / chocolat / pomme-caramel / fruits exotiques / kiwi poire / framboise-mirabelle / framboise-cerise griotte / fraise		
Gewürztraminer	verre 7 cl	6.5 €
Irish Coffee		11 €
Café Steinmetz (café flambé au Quetsch et garni de chantilly)		10 €

# Proposition du Chef

Cappuccino à la crème de carotte & Espuma noix coco

ou

Consommé de Bœuf « Mille-Fanti » (Parmesan et œuf)



Trilogie gourmande au foie gras,  
St. Jacques sautée aux truffes & croustillant au camembert - truffé

ou

Duo de Sandre & Skrei  
sauce Crémant aux pistils de safran



Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert

ou

Duo d'Agneau ; Couronne à la Provençale (sous croûte de persil)  
& raviole d'épaule moelleuse, jus au vin rouge



ASSORTIMENT GOURMAND

(Vacherin glacé, crème brûlée, tarte crémeuse au citron, sorbet framboise-griotte)

ou

TARTE CRÉMEUSE AU CITRON

& glace au chocolat blanc, coulis Kumquats

ou

SOUFFLÉ CHAUD AU CHOCOLAT, glace pomme-caramel

(avec sorbet +7,2 €)

avec soupe : 85 €

sans soupe : 75 €

## Menu Végétarien

Cappuccino à la crème de carotte & Espuma noix coco



Croustillant au camembert de Berdorf aux truffes et poires  
mesclun de salade



Risotto crémeux au petits pois et champignons chanterelles  
garni de pointes d'asperges vertes et légumes



Dessert au choix

avec 1<sup>ère</sup> entrée: 73 €

sans 1<sup>ère</sup> entrée: 63 €

# Menu Dégustation

Foie Gras maison  
& croustillant de camembert truffé

ou

St. Jacques en nage de curry rouge-lait coco



Médaille de lotte sur asperges  
sauce homardine



Granité myrtille – Gin sur lit de fruits rouges



Couronne d'agneau à la Provençale  
jus au vin rouge

ou

Filet de cheval grillé  
jus Balsamique aux poivrons grillés  
(ou Tournedos de bœuf)



Les gourmandises du Pâtissier-Glacier

96 €

Le menu dégustation est servi de préférence  
par table entière